



宴会場でのご法要

プランには下記の内容が含まれております。

料理

+

飲物
(献杯用ワンドリンク)

+

その他
(室料・マイクロフォン)

+

サービス料10%

+

税金10%

お料理のご案内

※30名様を下回った場合は1名様につき¥1,000申し受けます。

※各種プランは大人30名様以上より承ります。

※季節によりメニュー内容が異なる場合がございます。

※お料理の確定は、14日前、最終のお人数ご変更は2日前の正午までお願いいたします。



光プラン ¥13,500



暁プラン ¥15,500



煌プラン ¥18,000

中国料理

季節の冷菜盛り合わせ／蟹肉入りフカヒレスープ／
広東点心三種／牛フィレ肉と彩野菜の細切り炒め／
むき大海老のチリソースパイ包み焼き／帆立貝とキノコ
のクリーム煮／広東チャーハン 搾菜／柔らかか杏仁豆腐

中国料理

季節の冷菜 各種盛り／干し貝柱入り五日フカヒレスー
プ／北京ダックと蟹肉の揚げ物／牛フィレ肉のス
テーキ パーベキューソース／むき大海老の二種 チリ
ソースとマヨネーズソース／鮑と青梗菜のオイスター
ソース煮／蓮の葉包み蒸し御飯 搾菜／マンゴープリン
タピオカ入りココナッツミルク

中国料理

パレット冷菜 各種盛り／フカヒレ入り蒸しスープ広東
スタイル／牛フィレ肉とフォアグラのステーキ 蜂蜜黒酢
ソース／カナダ産オマール海老のXO醤炒め／季節魚
の紙包み焼き豆鼓風味／福建式餡かけチャーハン 搾
菜／メロンと季節のフルーツ／甜点心

西洋料理

季節の魚のマリネ カルパッチョ仕立て／本日のポター
ージュ／本日の魚料理／お口直しのグラニテ／牛肉の
赤ワイン煮込み 滑らかなポテトのビュレ添え／本日の
デザート／コーヒー／パン バター

西洋料理

彩り海の幸のメドレー 季節野菜のマリネとラヴィゴット
ソース／コンソメスープ 茸のロワイヤル仕立て／季節の
鮮魚の香草ソティ サフラン風味のリゾットと共に／お口
直しのグラニテ／牛フィレ肉のソティ エシャロットのフォ
ンデュ添え／本日のデザート／コーヒー／パン バター

西洋料理

彩り海の幸と季節野菜のコンポジション 香草風味の
ジュレ テリヌ仕立て／森の茸のコンソメスープ パイ
包み焼き／平目と帆立貝のグラタン 香草風味 ヴェル
モットソース／お口直しのグラニテ／牛フィレ肉とフォ
ワグラのボワレ トリュフソース／シェフパティシエ特製デ
ザート／コーヒー／パン バター

各種オプション

■装花

- ・祭壇装花(1対) ¥11,000～
- ・写真フレーム装花 ¥33,000～
- ・卓上装花 ¥3,300～
- ・献花(1本) ¥385
- カーネーション 菊 ¥440

■演出

- ・司会者 ¥55,000～

演奏、思い出DVD作成など
ご希望がございましたら
お気軽にお申し付けください。

■引き物〈ホテルオリジナルギフト〉

- ・焼き菓子詰め合わせ
8個入り ¥2,200
12個入り ¥3,100
20個入り ¥5,000
- ・パン詰め合わせ
6個入り ¥1,210
8個入り ¥1,870
- ・ペーパーバッグ
大判 ¥20
小判 ¥10

■宿泊

遠方よりお越しいただく方々にも
安心してご参列いただけます。

■印刷物

- ・案内状 ¥495～
- ・宛名代書 ¥220～
- ・席札 ¥165～
- ・メニュー印刷 ¥330～

■飲物

- ・フリードリンク
- ※上記プランにプラス¥2,000で
ご利用いただけます。
(献杯用ワンドリンクは付きません)

フリードリンク内容

ビール、ウイスキー、日本酒、
焼酎、ワイン、ソフトドリンク



※各種オプションプランには消費税が加算されております。

